

# 食品への「におい移り」にご注意ください

今から15年ほど前、「カップラーメンを食べようとしたところ異臭がする」とのお申し出に対する調査で、防虫剤の成分が検出されたことがありました。「薬剤の混入事件があったの!？」とびっくりされた方もいるかもしれませんが、これは家庭で長期保存していたカップラーメンの近くに防虫剤が置いてあり、そのにおいが移ったことが原因でした。未開封でもにおいが移ることは広く知られていないようです。今回は、食品へのにおい移りをテーマにお知らせします。

## ●においの粒子は思ったより小さい

密閉し、包装されている食品であれば、においが移るようなことはなさそうに思いますが、包材の素材や、においの成分によっては、においの粒子を取り込んでしまう場合があります。一般的に使用されるポリ袋やジッパー袋などの薄いフィルムでは、ほこりや水分は防げても、においの粒子は通り抜けてしまうことがあります。

ラーメン(袋麺・カップ麺)、パン、小麦粉、砂糖など長期保管する場合は、近くににおいが強いものがないようにしましょう。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくって、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



## ●未開封でも密封されているとは限らない

お米の包材はお米自身が呼吸しているため、小さな穴が開いていて、においが移りやすい状況にあります。におい移りの他にも虫の侵入やカビなどの恐れがあるので、長期保管は避け、プラスチック製の密封容器などに移すことをおすすめします。

## ●冷蔵庫や冷凍庫の中も気を付けましょう

例えば、牛乳はにおいを吸収しやすい食品です。キムチや漬物など、強いにおいのするものが一緒にあると、冷蔵庫の中でもにおい移りの心配があります。

また、冷凍庫も食材を長期保存することがあるので、においが移ることがあります。特に冷凍食品など油で処理された食材は、においを吸着しやすい傾向があるようです。冷凍の加工食品は何層も素材を重ねた、におい移りしにくい包材が使用されていることが多いようですが、開封後は袋を移し替えるより、同じ包材を使って口をクリップなどで硬く止めて保管した方が、におい移りを予防できるそうです。

食品業界では、におい移り対策として包材を工夫するようになってきています。しかし、家庭で長期保管する時は、その周りのにおいにも気を配りましょう。

2023年  
4月3週  
(16号)

東海コープからの

おいしくって、  
安全なおはなし

